



La traducción al francés de los mexicanismos: análisis traductológico de los culturemas gastronómicos en *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel

Francisco Luque Janodet¹

Recibido: 3 de diciembre 2018 / Aceptado: 1 de mayo 2019

Resumen. El trasvase de los culturemas de una lengua origen a una lengua meta es una de las cuestiones más complejas en el seno de la traducción, más aún en el ámbito de la traducción literaria. En el presente artículo abordamos un análisis comparativo de carácter traductológico de la obra mexicana *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel y su traducción a francés, prestando especial atención a la traducción de los mexicanismos propios del ámbito culinario, así como a la fraseología relacionada con esta temática. Una vez realizado este estudio descriptivo, concluimos que los culturemas gastronómicos son uno de los elementos de carácter cultural más complejos de traducir, que requieren de una postura coherente por parte del traductor, en un proceso en el que intervienen otros factores como las características del encargo de traducción y la editorial.

Palabras clave: Culturemas, recepción literaria, terminología, traducción literaria.

[en] The translation of Mexicanisms into French: Traductological Analysis of the Culinary Culturems in Laura Esquivel's *Como agua para chocolate*.

Abstract. The transfer of the culturems from a source language to a target langue is one of the most difficult aspects during the translation process, especially in the literary translation. This paper addresses a comparative analysis from a traductological perspective of Laura Esquivel's literacy work *Como agua para chocolate* and its translation into French, focusing on the translation of the numerous Mexican culinary culturems and the gastronomic phraseology used in the author. This paper concludes that the translation of culinary culturems in literature requires a coherent translation in a process in which also come into play the characteristics of the assignment and the publishing house.

Keywords: Culturems, literary reception, culinary terminology, literary translation.

Sumario. 1. Introducción. 2. Características del estilo de Esquivel en *Como agua para chocolate*. 3. Análisis y traducción de la terminología y fraseología culinaria de la novela. 4. Conclusiones.

Cómo citar: Luque Janodet, F. (2019) La traducción al francés de los mexicanismos: análisis traductológico de los culturemas gastronómicos en *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel, en *Estudios de Traducción* 9, 51-66.

¹ Universidad de Sevilla
fljanodet@us.es

1. Introducción

El trabajo que presentamos en este artículo aborda el análisis traductológico de la traducción al francés europeo de la novela mexicana de Laura Esquivel *Como agua para chocolate*², prestando especial atención a la terminología del ámbito culinario, los culturemas –mexicanismos– existentes en la versión original y la fraseología de temática gastronómica por los retos que plantea para la traducción y la recepción de la obra en los países francófonos. La elección de esta obra no es arbitraria, ya que se trata de uno de los grandes éxitos de la literatura latinoamericana del siglo xx, publicada originalmente en 1989, y traducida en las últimas décadas a más de 30 idiomas, debido, en parte, a las temáticas que aborda: el amor, las relaciones familiares, la libertad y el encarcelamiento. De ahí que sus personajes se puedan clasificar entre los oprimidos, como Tita y Pedro y los opresores, encarnados en Mamá Elena y Rosaura. Todo ello se desarrolla, además, a través de la gastronomía, empleada como elemento conductor en el contexto de la época de la Revolución mexicana.

Asimismo, cabe destacar que parte de su reconocimiento e internacionalización se debe al papel del traductor y a la calidad de la traducción, así como a su llegada a la gran pantalla, lo cual, como indica Grossman (2010) pasa por la traducción del original al idioma inglés. De hecho, la recepción de la literatura latinoamericana en los Estados Unidos es un fenómeno reciente que data de los años treinta del siglo xx, mediante el cual se proyecta una imagen pintoresca y exótica de América Latina, pero también la de un lugar rural, subdesarrollado y culturalmente distante de Estados Unidos, que se prolongará hasta los años sesenta (Pollack, 2008). Con la decisión política de Roosevelt, la *Good Neighbor Policy*, se suscita un interés por los países latinoamericanos más amplio, lo que lleva a seleccionar una mayor variedad de títulos que serán traducidos sin una intención clara tras sus decisiones, comenzando a consolidarse este acercamiento a partir de 1947 con la creación de los programas de estudio centrados en el ámbito latinoamericano y la concesión de becas para investigaciones y el estudio de la región, lo cual cumplía, además, con una función política, ya que se pretendía contrarrestar el impacto de la revolución cultural cubana (Rostagno, 1997).

Sin embargo, la inclinación por la literatura latinoamericana no se asentaría hasta los años sesenta, fecha en la que empezaron a realizarse proyectos de traducción en el marco del programa de literatura del Center for Inter-American Relations (CIAR), del año 1967, que permitió la entrada de más de sesenta autores en el mercado estadounidense, entre los que se incluyen Borges, García Márquez, Fuentes, Vargas Llosa, Cortázar, Lezama Lima, Donoso, Sábato, Puig, Cabrera Infante y Sarduy (Pollack, 2008). Si nos centramos en el ámbito que nos ocupa, el mundo francófono, podemos destacar la reducida pero simbólica presencia latinoamericana en Francia, como señala González (2000); si bien es cierto que en el siglo xix las relaciones entre ambas partes eran mucho más frecuentes. No obstante, como apunta esta autora (*ibid.*), en Francia, a lo largo de las décadas de 1920 y 1930, residieron autores como Alejo Carpentier, Miguel Ángel Asturias o Alfonso Reyes. Estos vínculos también son palpables en la creación de institutos franceses en América Latina, aun-

² Hemos empleado para el presente estudio la edición española de Penguin Random House Grupo Editorial del año 2014 y la versión francesa de Gallimard del año 2009 titulada *Chocolat amer*.

que, a partir de 1960 tras la revolución cubana, habrá un resurgimiento del interés por el subcontinente, ya que, como señala González (2000: 9), “Cuba rendait possible l’idée d’un « socialisme humain », en opposition avec les totalitarismes des pays de l’Est. Cette expérience donna lieu à de nombreuses analyses et voyages [...]”.

En el seno de todos estos cambios se produce el boom de la literatura latinoamericana y el surgimiento del realismo mágico, que ha caracterizado las obras de, entre otros, García Márquez, y del que bebe *Como agua para chocolate*. No obstante, parte de la crítica ha considerado que esta obra se reduce, en el mejor de los casos, a una imitación del canon masculino (Ibsen: 1995: 133), aunque, como señala Ibsen (*ibid.*, 134), un análisis más pormenorizado de la obra revela que:

[...] Esquivel has neither replicated the male canon nor popular “woman’s” literature. In fact, underlying the appearance of conventionalism may be detected as playfully parodic appropriation that serves not only to undermine the canon, but, more importantly, to redirect its focus to an aesthetic project in which such binary oppositions as “high art” and “popular” literature are overturned.

A partir de los postulados de Hutcheon (1988), Ibsen (1995: 134) considera que Esquivel, al apropiarse de los recursos del realismo mágico, ha seleccionado conscientemente un modo que es una parte del canon que puede ser fácilmente reconocido por un lector remotamente conocedor de la literatura hispanoamericana. De esta manera, esta autora (1995: 135) señala, a raíz de una comparación de los episodios hiperbólicos de *Cien años de soledad* y *Como agua para chocolate*, que:

[...] while Garcia Márquez’s narrative centers on a re-examination of broad historical trends, Esquivel’s work produces a meaning independent from the original text by concentrating on the individual experience in relation to history: rather than emphasizing issues of sexual domination and violence upon which the Americas were founded, Esquivel “feminizes” her novel through the exaggeration of traits traditionally associated with women such as irrationality and sensitivity.

Por tanto, a tenor de los estudios pormenorizados que se han ido desarrollando a lo largo de los últimos años en torno a la obra objeto de estudio, podemos observar que *Como agua para chocolate* no es una mera imitación de la literatura latinoamericana masculina, sino un intento de feminizarla.

2. Características del estilo de Esquivel en *Como agua para chocolate*

El libro se presenta a sí mismo como “[...] un libro de cocina [...] que narra en cada una de sus recetas esta historia de amor enterrada” (Esquivel, 1985: 264³). Se trata de una novela por entregas mensual, como se puede observar al comienzo de cada uno de los capítulos que la componen, que narra los hechos acontecidos en un año natural, de enero a diciembre. Esta obra de Esquivel parte de la concepción de un libro de cocina que contiene una historia de amor, la cual es, por tanto, complementaria y secundaria a las recetas. No obstante, como apunta Salkjelsvik (1999: 171), los dos discursos, el amoroso melodramático y el culinario, se presentan entrelazados y son inseparables, ya que la cocina se postula como un lugar que permite la pro-

ducción de un discurso para la mujer marginada. Asimismo, la autora emplea la técnica del manuscrito encontrado, ya que este libro de cocina es hallado por Esmeralda, quien lo deja en herencia a su hija, la sobrina nieta de Tita. Se trata, además, de una técnica muy usada a lo largo de los siglos y en novelas célebres como *El ingenioso hidalgo Don Quijote de La Mancha*, que aporta credibilidad al contenido.

Salkjelsvik (1999: 172) sugiere, entre las distintas características de *Como agua para chocolate*, que la receta se convierte en un instrumento que permite transmitir al emisor unos conocimientos al receptor y le sugiere una serie de acciones futuras, ya que no se formula como una orden inexorable. Precisamente, como señala esta autora, las recetas se presentan en su mayoría con el *se* impersonal, mediante las cuales el narrador se oculta al situarse en el campo del conocimiento compartido por una colectividad. De esta manera:

Al presentar como narrador a un agente impersonal, la novela desvía la atención desde el sujeto que formula el imperativo hacia la secuencia de acciones en sí: no es tan importante observar el hecho de que se dicte una orden como el proceso que se comienza con la misma. El recetario de cocina es presentado en la novela como un texto mutable que se va transmitiendo de mujer a mujer (Salkjelsvik, 1999: 174).

Como apunta Salkjelsvik (*ibid.*), las recetas que provienen de la tradición oral tienen, fundamentalmente, dos efectos. Por un lado, sugieren una tolerancia al cambio, ya que se archivan en la memoria y son susceptibles a la variación. Por otro lado, la tradición oral difumina la idea de la autoría y el texto culinario deviene en propiedad compartida por la comunidad, de ahí el uso de la voz pasiva refleja. Asimismo, para Vukadinovic (2013), la narradora de la historia expone una serie de hechos que le han sido contados, como un acontecimiento del que ha oído hablar, y lo narra explícitamente como se muestra en el siguiente fragmento: “[...] contaba Nacha que Tita fue literalmente empujada a este mundo por un torrente impresionante de lágrimas que se desbordaron sobre la mesa y el piso de la cocina” (p. 11).

No obstante, como señala Vukadinovic (*ibid.*, 43), la narradora es también portadora de la sabiduría colectiva en forma de dichos y de normas sociales de la época, como se observa a continuación: “[...] dicen que al buen entendedor pocas palabras, así que después de escuchar esta frase todas sabían qué era lo que tenían que hacer” (p. 15).

Otro de los rasgos que señala esta autora (2013: 44 y ss.) es el empleo de los sentidos mediante los que se manifiestan los impulsos sensoriales de Tita, como, por ejemplo, la vista y el tacto: “¡Esa mirada! Ella caminaba hacia la mesa llevando una charola con dulces de yemas de huevo cuando la sintió, ardiente, quemándole la piel”. (p. 21) y, finalmente, destaca las diferentes relaciones entre los sentidos y los sentimientos de Tita con lo que sienten los ingredientes en el proceso de elaboración de un plato:

¡Se sentía tan sola y abandonada! Un chile en nogada olvidado en una charola después de un gran banquete no se sentiría peor que ella. [...] El que nadie se come el último chile de una charola, generalmente sucede cuando la gente no quiere demostrar su gula y aunque les encantaría devorarlo, nadie se atreve [...] a causa de la decencia (p. 54).

Se observa, por tanto, una interacción entre los sentidos que permiten expresar con precisión los sentimientos y las emociones de Tita, en un recurso en el que los

alimentos, como se ha podido observar, desempeñan un papel fundamental, puesto que permiten proyectar sobre ellos dichas emociones.

3. Análisis y traducción de la terminología y fraseología culinaria de la novela

La realización de este análisis parte, en primer lugar, de la concepción del traductor defendida por Durán Muñoz (2012: 2), al que entiende como un mediador interlingüístico e intercultural, que deberá suavizar las diferencias culturales entre las dos culturas que entran en contacto e interactúan en la recepción de la obra. Por ello, entre los distintos métodos de traducción señalados por Hurtado Albir (2001: 252-253), el método interpretativo-comunicativo es el más apropiado en este tipo de casos, ya que permite la reexpresión del sentido original, conservando la finalidad y produciendo el mismo efecto en el destinatario, manteniendo la función y el género textual. Ahora bien, a tenor de la gran cantidad de culturemas propios de la cultura mexicana que hallamos en la obra, se hace necesario considerar la idea de que existe una multiplicidad de soluciones y de técnicas para trasvasar estos elementos de una lengua meta a una lengua origen (Hurtado, 2001: 615), considerando, antes de realizar la traducción, los siguientes factores propuestos por esta autora (*ibid.*):

- A. La relación entre las culturas, lo cual determina el grado de acercamiento, la visión que una cultura tiene de la otra y el trasvase de los elementos culturales;
- B. El género textual y las características del texto original, ya que condiciona los problemas de traducción que pueda generar.
- C. La función del culturema en el texto original, esto es, su relevancia en relación con el conjunto del texto.
- D. La naturaleza del culturema, es decir, el registro al que pertenece, su grado de universalidad o de novedad, etc.;
- E. Las características del destinatario;
- F. La finalidad de la traducción.

En el tratamiento de los textos y, especialmente, en los textos en los que abundan términos culturales, existen dos estrategias de traducción que pueden ser adoptadas. Como señala Venuti (1995), a partir de los postulados de Scheleiermacher (1813), estas estrategias se definen como *domesticación* (*domesticating method*) a la que define como “an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the autor back home” y la *extranjerización* (*foreignizing method*), es decir, “an ethnodeviant pressure on those values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad” (Venuti, 1995: 20). Como señala este autor (1995: 16), la domesticación favorece aquellas culturas dominantes a las que considera como:

[...] aggressively monolingual, unreceptive to the foreign, accustomed to fluent translations that invisibly inscribe foreign texts with English-language values and provide readers with the narcissistic experience of recognizing their own culture in a cultural other”.

Estos elementos culturales, o *culturemas*, han sido ampliamente estudiados en las últimas décadas, siendo Nida (1945) el primer investigador en clasificar este tipo de problemas de traducción en cinco categorías: 1) ecología; 2) cultura material; 3) cultura social; 4) cultura religiosa y 5) cultura lingüística. Las denominaciones, así como las definiciones de los *culturemas* o *realia* también son variadas, aunque, a nuestro parecer, aquella propuesta por Molina Martínez (2001: 89), es, hasta la fecha, la más acertada y completa, quien lo considera como: “[...] un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta”.

Asimismo, una de las clasificaciones más recientes relativas a la tipología de los *culturemas* ha sido propuesta por González Pastor (2012: 314), quien, considerando su complejidad en el ámbito de la traducción, contempla tres categorías: 1) *culturemas* opacos, de difícil transmisión, como los elementos culturales propios de la cultura popular; 2) *culturemas* semi-transparentes, que presentan una carga cultural parcial cuando se une a un sustantivo varios elementos léxicos provenientes del lenguaje general, como, por ejemplo, el *sombrero cordobés*, y 3) *culturemas* universales y, por tanto, transparentes, ya que han sido globalizados, compartidos por las culturas en juego y que son identificados rápidamente tanto por el mediador como por el lector destinatario, como *chorizo*.

Por estos motivos, numerosos autores señalan la gran dificultad que entraña el tratamiento de los *culturemas*, como Hurtado Albir (2001: 607), quien afirma que “el trasvase de los elementos culturales presentes en un texto es uno de los mayores problemas a los que se enfrenta un traductor”. Coincidimos con esta autora cuando afirma que existe una multiplicidad de soluciones que deberán adecuarse al contexto determinado, por lo cual no es fácil determinar si una técnica de traducción es más eficaz que otra sin tener en cuenta el tipo de texto, el contexto, la naturaleza del receptor y las relaciones establecidas entre ambas culturas. Entre las diversas propuestas diseñadas para el tratamiento de los *culturemas*, debemos destacar la clasificación de Hurtado Albir y Molina (2001), la cual pretende unificar los criterios existentes y, además, abarcar las posibilidades de variación.

Tabla 1: Técnicas de traducción (Hurtado Albir, 2001)

Adaptación Ampliación lingüística vs comprensión lingüística Amplificación vs elisión Calco Compensación Creación discursiva Descripción Equivalente acuñado	Generalización vs particularización Modulación Préstamo Sustitución Traducción literal Transposición Variación
--	--

En este sentido, la abundancia de mexicanismos en *Como agua para chocolate*, complican la labor del traductor. De hecho, Kastelic Vukadinovic (2013: 45) ha realizado una clasificación no exhaustiva de los diferentes culturemas que conviven en esta obra mexicana y que ha agrupado en tres grandes campos semánticos: 1) vocabulario de flora (elotes, jitomates, chabacanos, chiles, ajonjolí, ejotes, etc.); 2) vocabulario de fauna (guajolotes, jumiles, acosiles, tepezcuittle, etc.) y 3) vocabulario de platos y bebidas: (champandongo, chilaquiles, champurrado, atole, mole). Precisamente, esta variedad y la gran cantidad de culturemas ha llevado a los traductores a realizar treinta y tres notas a pie de página, a partir de las cuales se describe brevemente la mayoría de culturemas gastronómicos, con el fin de hacer llegar todos los matices al lector francófono. Presentamos a continuación, una serie de ejemplos de las principales técnicas de traducción utilizadas para trasvasar dichos elementos culturales.

Tabla 2: Chile en nogada

Término origen	Chile en nogada
Término meta	Piment en nogada. Note : Nogada : sauce aux noix.
Técnica de traducción	Descripción mediante nota al pie. Generalización + Préstamo.
Contexto	<p>¡Se sentía tan sola y abandonada! Un chile en nogada olvidado en una charola después de un gran banquete no se sentiría peor que ella (p. 67).</p> <p>Elle se sentait tellement solitaire et délaissée. Pire qu’un piment en nogada oublié sur un plateau après un grand banquet (p. 63).</p>
Análisis traductológico	Como ya ha puesto de manifiesto Vukadinovic (2013: 46), una característica del estilo de Esquivel es la comparación de los sentidos y los sentimientos de Tita con lo que podrían sentir los ingredientes a lo largo del proceso de elaboración de un plato. En este caso, nos encontramos ante una traducción de la palabra “chile”, acompañada de un sintagma descriptivo, cuya función es aportar información sobre la preparación o acompañamiento del plato principal, que se ha mantenido como un extranjerismo crudo en la lengua meta.

Tabla 3. Chorizo

Término origen	Chorizo
Término meta	Chorizo
Técnica de traducción	Préstamo. Extranjerismo crudo.
Contexto	<p>El problema surgía cuando tenían que deshacerlos para freír el chorizo. La mayoría de las veces Tita se negaba. La única manera en que accedía voluntariamente a hacerlo era cuando se trataba de elaborar las tortas de navidad, pues le encantaban (p. 14-15).</p> <p>Le problème, c'était quand il fallait les défaire pour frire le chorizo. Tita ne l'acceptait de bon cœur qu'avec les tortas de Noël (p. 15).</p>
Análisis traductológico	<p>En este caso, nos encontramos ante un producto compartido con la cultura española y que goza de reconocimiento a nivel internacional. A pesar de tratarse de un xenismo en la lengua meta, dado que es un extranjerismo crudo, existen autores como Bugnot (2006), quienes lo consideran como un préstamo asimilado, dada su popularidad internacional y, en este caso en concreto, en Francia. De esta manera y siguiendo a esta autora, la dimensión cognitiva del signo y del referente es máxima y, si bien es posible que en otros textos redactados anteriormente esta palabra apareciese explicitada, hoy en día puede aparecer integrada en el texto meta.</p>

Tabla 4. Enchilada

Término origen	Enchilada.
Término meta	<p>Enchilada.</p> <p>Note : tortilla garnie de piment, viande de poulet, fromage et crème.</p>
Técnica de traducción	Descripción mediante nota al pie.
Contexto	<p>¿Ay sí, no? ¡Su 'amá habla d'estar preparada para el matrimonio, como si fuera un plato de enchiladas! ¡Y ni ansina, porque pos no es lo mismo que lo mesmo! ¡Uno no puede cambiar unos tacos por unas enchiladas así como así! (pp. 20-21).</p> <p>Ben, votre m'aman parle d'être prête au mariage comme si c'était un plat d'enchiladas. En même pas comme ça, pasque, eh ben ! c'est pas du pareil au même. On peut pas échanger tout simplement des tacos contre des enchiladas (p. 20).</p>
Análisis traductológico	<p>En este caso en particular observamos tres elementos que suponen serios problemas de traducción. En primer lugar, el hecho de adoptar una solución para el término <i>enchilada</i>, una preparación típicamente mexicana, en cuya definición aparece de nuevo un mexicanismo, <i>tortilla</i>, que, en este caso, no ha sido descrito, ya sea</p>

	<p>por la naturaleza de la propia nota, o bien, porque se ha considerado como un producto mexicano lo suficientemente conocido en la cultura meta que no precisa de descripción. De esta manera, la relación entre signo y significado es completa y el receptor ha podido descodificar la información sin ayuda del traductor.</p> <p>Asimismo, a pesar de que el presente trabajo no se centra en la reescritura de los rasgos de la oralidad del español mexicano en francés, consideramos necesario destacar la dificultad que ha planteado el trasvase de las intervenciones de Nacha a la lengua meta, puesto que se ha debido recrear una forma de expresión donde se confluye tanto los elementos de esta variedad diatópica del español, como las características particulares de este personaje, entendido como una señora de avanzada edad y, probablemente, sin ningún tipo de formación académica.</p>
--	---

Tabla 5. Turrón

Término origen	Turrón.
Término meta	Turrón. Note : sucrerie à base d'amandes, noisettes et noix grillés et mélangées avec du miel.
Técnica de traducción	Descripción mediante nota al pie.
Contexto	Vete a dormir, niña, yo termino el turrón (p. 44). Au lit, petite, je finirai le turrón (p. 42).
Análisis traductológico	Se puede observar que los traductores han optado por un tipo de traducción extranjerizante, preservando en el texto meta los mexicanismos culinarios crudos, sin realizar, generalmente, adaptaciones, como podría ser la sustitución de <i>turrón</i> por <i>nougat</i> , y optando por notas al pie. No obstante, aunque esta opción suele ser adecuada para facilitar la comprensión del texto en la lengua meta, se trata de una técnica que interrumpe la lectura de la novela, sacando al lector del universo de <i>Como agua para chocolate</i> y recordándole que se encuentra, efectivamente, ante un texto traducido.

Cabe señalar que las posibles adaptaciones de las preparaciones culinarias como sería sustituir turrón por *nougat*, dos platos semejantes y propios de la cultura mexicana y de la francesa, respectivamente, podrían provocar desconcierto en el lector, ya que, a nuestro parecer, puede afectar a la imagen mental generada en el público meta. Un ejemplo de ello lo podemos encontrar en la traducción de *frijol* por *gros haricot*. En términos de Bugnot (2006), se trata de un equivalente cultural no funcional, puesto que en ambos polisistemas existe el término frijol/haricot, pero el aspecto y su sabor varían de una cultura a otra. En este sentido, también debemos tener en cuenta la complejidad de este tipo de traducción, ya que implica la pérdida parcial de los rasgos del español mexicano como se manifiesta en la traducción de

charola por *plateau*. No obstante, aunque la traducción de la obra es, en líneas generales, buena, existen ciertos errores de traducción como un sinsentido al haber confundido “chorizo”, presente en el TO, por “chocolat”, lo cual genera, en la versión traducida un sinsentido:

En el rancho de Mamá Elena la preparación del chorizo era todo un rito. Con un día de anticipación se tenían que empezar a pelar ajos, limpiar chiles y moler especias (p. 16).

La préparation du chocolat y était un rite. La veille, on pelait l’ail, on lavait les piments, on moulait les épices (p. 16).

Por otro lado, en lo referente a los términos relativos a los utensilios de cocina, destacamos, de nuevo, el empleo de notas al pie, como se observa en la siguiente tabla:

Tabla 6. Comal

Término origen	Comal
Término meta	Comal. Note : plat rond en terre cuite utilise pour cuire les tortillas.
Técnica de traducción	Descripción mediante nota al pie.
Contexto	Pero mientras Tita cantaba y sacudía rítmicamente sus manos mojadas para que las gotas de agua se precipitaran sobre el comal y “danzaran” [...] (p. 14). Les jeux dans la cuisine semblaient absurdes et risqués ; un jour, pourtant, Tita les persuade que des gouttes d’eau dansottant sur le comal bien chaud constituaient un spectacle stupéfiant (p. 14).

Mención aparte merece la fraseología empleada por Esquivel relacionada con la comida o los utensilios, como se observa en los casos que presentamos a continuación:

Tabla 7. Como agua para chocolate

Término origen	Como agua para chocolate.
Definición	De acuerdo con los estudios de Balutet y Chesnokova (2013: 225), se trata de un refrán mexicano cuyo sentido puede ser ‘estar enojado, furioso’ y proviene de la identificación de las emociones con el fuego. Se trata de una alusión al hecho de diluir el chocolate con agua hirviendo.
Propuesta de traducción	Avoir les nerfs à fleur de peau.

Definición	Según el diccionario <i>Larousse</i> : “être très énervé, très irrité ; mettre dans un grand état d'énervement, d'irritation”.
Contexto	Tita literalmente estaba “como agua para chocolate”. Se sentía de los más irritable (p. 165). Tita avait les nerfs à fleur de peau (p. 157).
Análisis traductológico	El título de la obra, <i>Como agua para chocolate</i> , proviene de un dicho popular mexicano, también conocido, según Balutet y Chesnokova (2013), en la cultura guatemalteca. En este sentido, los traductores han debido, en el caso del fragmento citado, trasvasar el refrán que hace referencia al título. En este caso, han obviado la referencia culinaria y han procedido a trasvasar el sentido original de la oración. El título, <i>Chocolat amer</i> , pierde también la connotación del original, pero proporciona otros matices gracias al adjetivo <i>amer</i> , que puede hacer referencia a las distintas dificultades por las que pasan los protagonistas de la novela.

Tabla 8. Hacerse alguien bolas

Término origen	Hacerse alguien bolas.
Definición	Según el <i>Diccionario de la lengua española</i> : «Desorientarse, enredarse, hacerse un lío».
Propuesta de traducción	Être boulé(e).
Definición	Según el <i>Dictionnaire d'argot, de français familier et de français populaire</i> : “avoir perdu, être vaincu ; être refusé (à un examen) ; être éconduit”.
Contexto	Se espuma otra vez y cuando ha alcanzado el grado de cocimiento llamado de bola, se cuele en un tamiz o en un lienzo tupido sobre un bastidor. Gertrudis leía la receta como si leyer a jeroglíficos. No entendía a cuánta azúcar se refería al decir cinco libras, ni qué era un cuartillo de agua y mucho menos cuál era el punto de bola. ¡La que estaba verdaderamente hecha bolas era ella! (p. 206). Quand le sirop atteint le point de cuisson appelé grand boulé, filtrez-le avec un tamis ou une toile tendue sur un châssis. Gertrudis déchiffrait ça comme s'il s'agissait de hiéroglyphiques. Elle ne voyait pas quelle quantité représentaient cinq livres de sucre, ni une chopine d'eau et savait encore moins ce qu'était le grand boulé. C'était elle qui se sentait complètement boulée (p. 194).
Análisis traductológico	En este caso, ante la imposibilidad de preservar la forma de la expresión, los traductores, en aras de mantener la traducción comunicativa, han trasvasado el sentido utilizando, para ello, una expresión familiar francesa “être boulé”. En este caso, “boulé” es un participio de pasado francés formado a partir del verbo del

	<p>primer grupo, “bouler”, derivado de la palabra “boule” (‘bola’), al cual se le ha añadido la desinencia de infinitivo -er. Es cierto que no presenta exactamente los mismos matices que “hacer bolas”, pero mantiene tanto el sentido general, mediante el cual se transmite confusión, como el sentido literal del término “bola”, que denomina un estado que puede experimentar el almíbar en el proceso de cocción.</p>
--	---

Tabla 9. Ser peor el chile y el agua lejos

Término origen	Ser peor el chile y el agua lejos.
Definición	Según Malaret (1943), este refrán puede emplearse para aconsejar la conformidad con un mal, para lo cual se recuerda que es peor comer chile picante y carecer de agua para refrescarse.
Propuesta de traducción	C’est pire de manquer de piments ou d’eau.
Técnica de traducción	Traducción literal.
Contexto	<p>Los hombres no son tan importantes para vivir. Ni la revolución tan peligrosa como la pintan, ¡peor es el chile y el agua lejos! (p. 92).</p> <p>Les hommes ne sont pas si indispensables, mon père, insista -t-elle. Et la révolution pas aussi dangere use qu’on la prétend. C’est bien pire de manquer de piments ou d’eau ! (p. 157).</p>
Análisis traductológico	Los traductores han decidido realizar una traducción literal del refrán mexicano. No obstante, en su propuesta observamos una significativa diferencia con respecto al refrán original: el cambio de la preposición “y” por “ou”. De esta manera, el sentido original por el cual una persona necesitaba agua para aplacar el picor del chile se ve alterado y, en el texto meta, expresa que es peor carecer de uno u otro elemento, perdiendo la relación que se establecía entre ambos.

Tabla 10. Tanto va el cántaro al agua hasta que se rompe

Término origen	Tanto va el cántaro al agua hasta que se rompe.
Definición	En español, de acuerdo con el <i>Refranero multilingüe</i> del Centro Virtual Cervantes, este refrán significa “quien se expone con frecuencia a las ocasiones de peligro tarde o temprano quedará atrapado en ellas”. Asimismo, en la lengua origen existe el equivalente propuesto por los traductores, el cual, según el diccionario del Centre national de Ressources Textuelles et Lexicales, significa “à force de s'exposer au danger ou de vouloir trop faire, on risque d'être victime ou de se laisser”.
Propuesta de traducción	Tant va la cruche à l'eau qu'à la fin elle se casse.
Técnica de traducción	Equivalente acuñado.
Contexto	<p>Tita subía y bajaba las escaleras llevando ollas con comida de un lado a otro. Hasta que pasó lo que tenía que pasar : <i>tanto va el cántaro al agua hasta que se rompe</i> . Cuando bajaba por octava ocasión tropezó y la olla con el mole para el champandongo rodó escaleras abajo. (p. 162).</p> <p>Tita montait et descendait l'escalier avec ses marmites. Et arriva ce qui devait arriver : « Tant va la cruche à l'eau qu'à la fin elle se casse. » Comme elle descendait pour la huitième fois, elle trébucha ; le faitout de mole destiné au champandongo se renversa sur les marches. (p. 154).</p>
Análisis traductológico	Los traductores proponen en su traducción el equivalente acuñado de este refrán mexicano, que, casualmente, es una traducción literal, que respeta las referencias al objeto en cuestión.

Tabla 11. Tener con el mole

Término origen	Tener con el mole.
Definición	Tener suficiente con algo o alguien.
Propuesta de traducción	Avoir le content de malheurs.
Definición	Según el diccionario del Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, esta expresión significa “avoir de quelque chose autant et même plus qu'on en désire”.
Contexto	<p>–¡Sí niña, pero ‘orita pa’ qué quiero más agr ura, si con el mole tengo! Déjame ir, no seas ingrata. (p. 147).</p> <p>Oui, p'tite, mais j'ai d'jà eu mon content de malheurs. Laisse -moi m'en aller (p. 143).</p>
Análisis traductológico	Como se puede observar, a diferencia del ejemplo anterior, el caso que presentamos parte de una situación comunicativa concreta en la novela y que, por tanto, no es una unidad fraseológica empleada en el español mexicano. En este caso, los traductores han optado por respetar el sentido sobre la forma, suprimiendo la referencia gastronómica. No obstante, podría haberse mantenido dicha referencia con una traducción más literal, como “j'en ai assez avec le mole”.

4. Conclusiones

Del estudio presentado se desprende que el trasvase de los elementos culturales supone un importante problema de traducción en las obras literarias. En este sentido, en la versión francesa de *Como agua para chocolate*, obra que bebe del realismo mágico latinoamericano y en cuya trama la gastronomía posee un papel preponderante, los traductores optaron por una traducción que permitiese preservar todos estos elementos culturales que contextualizan la obra, pero que son, en definitiva, opacos y privativos de una zona restringida de América Latina —México—, requiriendo, en determinados casos, de una explicitación, frente a una traducción domesticada, que implicase un mayor grado de comprensión por parte del público meta, pero que provocaría la pérdida de todos estos elementos. A tenor de lo expuesto, queda de manifiesto que en el texto meta francés se ha tratado de respetar tanto como ha sido posible estas realidades culturales; si bien es cierto que se han suprimido las posibles diferencias diatópicas del original, como *charola* o *jitomate*. De hecho, se ha podido observar con el caso de *frijol* y *haricot* que un trasvase de un término en la lengua origen —español mexicano— a la lengua meta —francés europeo— puede crear una imagen mental que no se ajusta a la que pretende transmitir el autor del original.

En lo concerniente a la traducción, se ha constatado que los traductores han optado por ser fieles a la obra de Esquivel, evitando suprimir y evitar los culturemas característicos de la obra, que sirven como llave para acceder al mundo codificado mexicano. Asimismo, a partir de los estudios de González (2012: 314), hemos podido hallar: 1) culturemas opacos y de difícil transmisión (*telera*, *molcajete*, *mole*); 2) culturemas semi-transparentes, es decir, palabras de la lengua general que, unidas a otros elementos léxicos devienen en culturemas, como la expresión “estar hecha bolas”; 3) culturemas universales y transparentes, comprensibles para el receptor y el mediador gracias a las relaciones establecidas entre las dos lenguas (*chorizo*, aunque se trata de una preparación española, o *tortilla*). En cualquier caso, debemos recordar y reconocer las dificultades a las que se enfrenta el traductor cuando debe trasvasar conceptos tan arraigados y locales a una cultura totalmente ajena, manteniendo la función comunicativa de la traducción, pero respetando el color local, dentro, efectivamente, de las características del encargo de traducción y de la editorial en cuestión.

Referencias bibliográficas

- Balutet, N., Chesnokova, O., «*Como agua para chocolate* de Laura Esquivel: Recepción crítica y traductológica», *E-escrita Revista do Curso de Letras da UNIABEU*, vol.4, 1 (2013), 213-230.
- Bugnot, M. A., «La traducción de la gastronomía: textos y contextos», *TRANS. Revista de Traductología*, 10, (2006), 9-22, DOI: <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>. <<http://www.revistas.uma.es/index.php/trans/article/view/1066>>.
- Carreño, M. A., *Compendio del Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*. Lima: Benito Gil 1853/1875.

- Dictionnaire d'argot, de français familier et de français populaire (n. d.). <<http://www.languefrancaise.net/Bob/Introduction>>
- Durán Muñoz, I., «Necesidades de mejora y adecuación en la traducción de textos turísticos promocionales», *Hermēneus. Revista de Traducción e Interpretación*, 14 (2012), 1-10. <<http://uvadoc.uva.es/handle/10324/5486>>
- Esquivel, L., *Chocolat amer* [Traducción de Eduardo Jiménez y Jacques Rémy-Zéphir]. París: Gallimard 1989/2009.
- Esquivel, L., *Como agua para chocolate*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial 1989.
- González, O. L., «La présence latino-américaine en France», *Hommes & Migrations*, 1270 (2007), 8-18, DOI: <https://doi.org/10.3406/homig.2007.4657>. <https://www.persee.fr/doc/homig_1142-852x_2007_num_1270_1_4657>
- González Pastor, D. M. (2012). *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico* [Tesis doctoral no publicada]. Universitat Politècnica de València, DOI:10.4995/Thesis/10251/17501. <<http://hdl.handle.net/10251/17501>>
- Grossman, E., *Why Translation Matters*. New Haven: Yale University Press 2010.
- Hutcheon, L., *Poetics of Postmodernism: History, Theory, Fiction*. Londres: Routledge 1988.
- Hurtado Albir, A., *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra 2001.
- Ibsen, K., «On Recipes, Reading and Revolution: Postboom Parody in Como Agua Para Chocolate», *Hispanic Review*, vol. 63, 2 (1995), 133-14, DOI: 10.2307/474551. <https://www.jstor.org/stable/474551#metadata_info_tab_contents>
- Malaret, A., «Paremiología Americana», *Universidad Católica Bolivariana* 9 (1943), 347-377.
- Molina Martínez, L., *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español* [tesis doctoral], Universitat Autònoma de Barcelona, 2001. <<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5263/lmm1de1.pdf?sequence=1>>
- Nida, E. A., «Linguistics and Ethnology in Translation Problems», *Word* 2 (1945), 194-208.
- Pollack, S., «The Peculiar Art of Cultural Formations: Roberto Bolaño and the Translation of Latin American Literature in The United States», *TRANS.Revue de littérature Générale et comparée* 5 (2008), DOI: 10.4000/trans.235. <<https://journals.openedition.org/trans/235>>
- Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española* 2013. <<http://dle.rae.es/?w=diccionario>>
- Rostagno, I., *Searching for recognition: the promotion of Latin American literature in the United States*. Westport: Greenwood Press 1997.
- Salkjelsvik, K. S. «El desvío como normal: la retórica de la receta en *Como agua para chocolate*», *Revista Iberoamericana*, vol. LXV, 186 (1999), 171-182, DOI: <https://doi.org/10.5195/reviberoamer.1999.6102>. <<https://revista-iberoamericana.pitt.edu/ojs/index.php/Iberoamericana/article/view/6102/6278>>
- Sevilla Muñoz, J.; Zurdo Ruiz-Ayúcar, M.T. (dir.): *Refranero multilingüe*. Madrid: Instituto Cervantes (Centro Virtual Cervantes), 2009. <http://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/>
- Torres Septién Torres, V., «Notas sobre urbanidad y buenas maneras: de Erasmo al *Manual de Carreño*», en: Gonzalbo Aizpuru, P. (ed.): *Historia y nación* [actas del

- Congreso en homenaje a Josefina Zoraida Vázquez], México: Colegio de México 1998, 89-112. <<https://www.jstor.org/stable/pdf/j.ctv47w6st.10.pdf>>
- Venuti, L., *The Translator's Invisibility. A History of Translation*. Londres: Routledge 1995.
- Vukadinovic, U. K. «La magia de la cocina: algunas características del estilo en *Como agua para chocolate*», *VERBA HISPANICA*, XXI (2013), 41-45. <<https://revije.ff.uni-lj.si/VerbaHispanica/article/download/2571/2294/>>